

Современная упаковка мясных продуктов

Тенденции развития рынка и ассортимента мясных продуктов таковы, что упаковка становится важным средством маркетинга и технологии. Редакционная статья обобщает содержание главной темы, которая так и называется: «Современная упаковка мясных продуктов».

Колбасные оболочки: разнообразие и конкуренция видов

В.В. Насонова, Н.М. Ревуцкая

Каждый тип колбасных оболочек имеет свои свойства и особенности, которые необходимо учитывать при производстве колбасных изделий с целью формирования требуемых потребительских свойств готовой продукции, повышения ее качества и конкурентоспособности. Проницаемость оболочки является важным критерием, обуславливающим формирование заданных свойств колбасных изделий в процессе их производства и хранения.

Ключевые слова: колбасные оболочки, паропроницаемость, колбасные изделия, термическая обработка.

Исследование качественных показателей вареных колбас, упакованных в модифицированной газовой среде, в процессе хранения

А.А. Семенова, Т.Г. Кузнецова, В.В. Насонова, П.М. Голованова, А.Ш. Тактаров

В статье приведены результаты мультисенсорного анализа, микроструктурных и микробиологических исследований вареных колбас, упакованных в модифицированную газовую среду. На основании полученных данных установлено рациональное время хранения вареных колбас после выработки до упаковки в МГС и после вскрытия упаковки. Определены оптимальные сроки хранения вареных колбас в модифицированной газовой среде.

Ключевые слова: срок годности, упаковка в модифицированной газовой среде, мультисенсорный анализ, микроструктурный анализ, микрофлора.

Коллагеновая пленка формирует высокие потребительские свойства мясных продуктов

В.В. Насонова, П.М. Голованова, Н.М. Ревуцкая, В.Ю. Смурыгин

Статья посвящена исследованиям механических и физико-химических характеристик коллагеновой пленки «Бекдордин» и выработке мясных продуктов с ее использованием.

Ключевые слова: коллагеновая пленка, «Бекдордин», «Девро», паропроницаемость, прочностные показатели, карбонат, органолептическая оценка, показатели качества и безопасности.

Новые мембранные материалы – реальный путь обеспечения экологической безопасности продуктов питания

Е.В. Попова

Получены новые пористые материалы. Разработан способ, позволяющий путем варьирования формы и размеров частиц, предварительно введенного в раствор или расплав полимера тонкодисперсного ферромагнитного наполнителя, направленно формировать мембранные материалы с заданными параметрами пористой структуры и комплексом эксплуатационных свойств.

Ключевые слова: мембранная технология, полимерные мембраны, капиллярно-пористые материалы, ферромагнитный наполнитель, магнитное поле, пористость, селективность.

Развитие АПК: фактор отраслевой науки

М.И. Савельева

Отчет о визите во ВНИИ мясной промышленности заместителя Министра сельского хозяйства А. Соловьева. Интерес высокого должностного лица вызвала необходимость более тесного взаимодействия власти и отраслевой науки в реализации государственной программы развития АПК.

Оптимизация процессов создания добавленной стоимости при помощи «умного использования» сырья

Игорь Демин, Герман Шальк

Интегрированная оптимизация рецептур ИТ-системы CSB-System, позволяет предприятиям-пользователям рассчитывать на основе линейного моделирования рецептуры, требующие наименьших затрат, при неизменном качестве. Важным условием для процесса оптимизации является предоставление всех необходимых производственных данных.

Влияние технологических факторов на стабильность качества и безопасность охлажденных полуфабрикатов.

А.Б. Лисицын, Н.В. Маслова

Авторами были проведены исследования с целью определения и обоснования обязательных точек контроля производственного процесса для получения прогнозов о степени воздействия сочетания нескольких факторов на конечный продукт. Учитывалось соблюдение правил личной гигиены рабочим персоналом, температурно-влажностные режимы и временной регламент технологического процесса.

Ключевые слова: охлажденное мясо, начальная обсемененность мяса, кислотно-щелочной баланс, GMP, GHP, HACCP.

Проблема пищевого сальмонеллеза в России: объективный взгляд и пути решения

Ю.Г. Костенко, М.В. Храмов, А.Д. Давлеев

В статье рассмотрены современные аспекты возникновения пищевого сальмонеллеза, устойчивости возбудителя, действующее в Российской Федерации и странах ЕС нормы, правила оценки и использования мясной продукции при выявлении сальмонелл.

Ключевые слова: сальмонелла, мясо, птица, хлорирование, органические кислоты, бактериофаги, термостойкость сальмонелл, санитарная оценка мясных продуктов

Влияние технологической обработки на азотистые вещества во вторых обеденных блюдах с мясом

В.Б. Крылова, Н.Н. Манджиева

Для улучшения качества продукции необходимо оптимизировать технологические процессы, выявлять и использовать скрытый в них резерв экономии сырьевых и энергетических ресурсов. Из всех этапов технологического процесса наибольшее влияние на качество стерилизованного продукта оказывают подготовка сырья и термообработка продукции. Качество продукта прямо зависит от способа обработки и уровня тепловой нагрузки.

Ключевые слова: говядина, рис, азотистые вещества, тепловая обработка, стерилизация, двухсекционная полимерная тара

Сыровяленые колбасы: особенности промышленного производства

Сергей Полетаев

Рекламная статья, представляющая новое оборудование для производства сыровяленых колбас. Как отмечает автор, в России этот сегмент рынка развит слабо и имеет хорошие перспективы роста.

Индустрия халяль: опыт и перспективы

Зарипов Р. Д.

В статье высказывается озабоченность по поводу ситуации на рынке продуктов питания халяль (в частности продукции птицеводства), связанной с их производством, сертификацией и экспортом в исламские страны.

В поисках технического совершенства. Обзор изобретений

А.Н. Захаров, М.В. Трифонов, М.Д. Асхабова, С.М. Оплачко

Статья открывает цикл публикаций, посвященных патентам мясной отрасли, содержит обзор патентов оборудования для первичной переработки скота, зарегистрированных в ведущих патентных ведомствах и наиболее интересные рефераты патентов по данной тематике.

Ключевые слова: патенты, оборудование, переработка скота, первичная переработка, убой, оглушение, удаление костного мозга, мойка животных, чистка животных, снятие шкуры, оглушение в газовой среде, нутровка, обеззараживание, транспортировка животных, удаление прямой кишки

О возможности использования высокого давления при производстве мясных продуктов

Н.А. Горбунова

Обзор публикаций, посвященных использованию высокого давления для обработки мясных продуктов. Приведены результаты исследований, опубликованные в зарубежных журналах.

Ключевые слова: высокое давление, инактивация микроорганизмов, структура продуктов, щадящая температурная обработка, вареный окорок, ветчина, текстура

Научный мир готовится отметить 100-летие выдающегося ученого

М.И. Савельева

Во Всероссийском научно-исследовательском институте мясной промышленности 6-7 декабря 2012 года состоится XV Международная научно-практическая конференция, посвященная 100-летию со дня рождения выдающегося ученого Василия Матвеевича Горбатова.

«Продэкспо 2012»: наглядно об интеграции в мировую торговлю

А.А. Кубышко

Отчет о крупнейшей в России и Восточной Европе выставке продовольствия. Обзор экспозиции, тенденции и особенности выставки в 2012 году.

Новый «Гудман»

И.К. Петрова

В статье рассказывается о первой открытой камере сухого созревания мяса в зале ресторана

Попробовать Германию на вкус

О.В. Лисова

Год 2012 официально объявлен годом Германии в России. Национальная кулинария – один из самых простых, приятных и вместе с тем информативных способов постигнуть характер другого народа. Кулинария любой страны является отражением национального характера, а в каких-то элементах – и её истории.